



Cocktail, spiriti & distillati

VIVACOCKTA
VIVAVERMUT
IVAGINVIVAR
MVIVABITTEF
VIVAWHISKYV
VAVODKAVIVA
AMAROVIVAC
OCKTAILVIVA
ERMUTVIVAG
NVIVARUMVI
TTERVIVA
WHISKYVIVAV
ODKAVIVAAM
AROVIVACOC
KTAILVIVAVE
MUTVIVAGIN
VARUMVIVAB
TTERVIVAWH
SKYVIVAVOD
AVIVAAMARO
VIVACOCKTA



I nostri Cocktail

I CLASSICI

SPRITZUÀR

Vermut Naturale Nepo, Pét-Nat,
Agave, Anice Stellato, Boccio di Rosa 9

L'AMERICANO CON LA Q

Fred Jerbis Vermut 16 Cherry Barrel, Bitter Roger, Soda,
Classic Creole Bitter, Twist al Bergamotto 10

GINO FUMÉ

Gin Botanico Morelli, Mandarinetto, Fiori di Sambuco
Succo di Limone e Acquafaba, Affumicatura alla Camomilla 10

COGLI L'ATTIMO

In heavy rotation, di tanto in tanto

CASTAGNAO MERAVIGLIAO

Porto, Liquore alla Castagna, Liquore alla Vaniglia,
Triple Sec, By the Dutch Orange Bitter 10

BEDDA BABUSHKA

Vodka Etna, Succo di Lime, Miele, Crème de Cassis,
Vermut Mulassano, Marmellata di Mirtilli, Acqua Faba 13

PEDRO FIGHEIRA

Sherry Pedro Ximenez, Liquore Aceto Balsamico - Fichi e Ciliegie,
Crema di Bergamotto, Cordial Ananas, Succo di Lime,
Acqua Faba, Fico Dottato Candito 12

ESPRESSO ADRIATICO

Drambuie, Espresso, Vetiver,
Liquore al Latte di Mandorla, Acqua Faba 10

ROYAL SOMBRERO

Mezcal, Agave, Acqua di Pomodoro, Succo di Limone,
Salsa Worcestershire, Tabasco, Pepe Sichuan 12



I nostri Cocktail

ANALCOLICI

FRESH

Everleaf Mountain, Cordial Ananas, Spremuta di Arancia,
Passion Fruit, Succo di Lime, Ginger Ale _____

9

GINADA

Gin Alternative - Non Alcoholic, Rosa,
Succo di Limone, Acqua Faba _____

10

L'etimologia del termine cocktail non è chiara, esistono tuttavia diverse ipotesi sulla sua origine: potrebbe derivare dai termini inglesi cock (gallo) e tail (coda), forse per il fatto che verso il 1400 nelle campagne inglesi si beveva una bevanda variopinta ispirata ai colori della coda del gallo da combattimento; potrebbe derivare dal termine francese coquetier, un contenitore per uova che veniva usato a New Orleans per servire liquori durante il XIX secolo; potrebbe essere una distorsione dal latino [acqua] decocta, cioè acqua distillata; potrebbe derivare dalla leggenda che narra di una nave di ricchi inglesi che, approdando in Sud America, festeggiavano bevendo liquori europei e succhi tropicali mescolati con una colorata piuma di gallo; nel 1600-1700 i marinai inglesi approdavano nel porto di Campeche in Messico, dove veniva loro servita una bibita mista con all'interno una radice o erba che i locali in lingua spagnola chiamavano "coda di gallo" (cola de gallo). Da lì cock-tail; potrebbe derivare da una leggenda medioevale per la quale l'inizio della giornata era segnato dal canto del gallo, mentre la fine da una bevanda alcolica. Segnando la fine della giornata venne chiamata l'usanza "cock-tail", nonché coda di gallo. La prima pubblicazione di una guida che includesse ricette di cocktail è del 1862: *How to Mix Drinks; or, The Bon Vivant's Companion*, del professor Jerry Thomas. Oltre alla lista delle solite bevande con mix di liquori, vi erano scritte 10 ricette che erano chiamate "Cocktails". L'ingrediente che differenziava i "cocktails" dalle altre bevande in questo compendio era l'uso degli amari, anche se questo tipo di ingrediente non si trova ormai quasi più nelle ricette moderne. Durante il Proibizionismo negli Stati Uniti (1919-1933), quando il consumo di alcool era illegale, i cocktail erano comunque bevuti negli speakeasies. Durante questo periodo la qualità dei liquori era scadente rispetto ai periodi precedenti, per questo motivo i baristi tendevano a mescolare i liquori con altri ingredienti. Proprio a questo periodo si fanno risalire le prime vere raccolte di ricette per cocktail dell'era moderna, soprattutto in Europa, con la *Guide du barman et du gourmet* che del 1921 e 900 *recettes de cocktail et Boissons Américaines*, del 1927, entrambe a cura di Adolphe Torelli (barista del Winter Palace di Nizza) e il *The Savoy Cocktail* inglese del 1931. Anche cinema e letteratura hanno contribuito al successo dei cocktail.



Scegli il Gin che preferisci.
Alla Tonica ci pensiamo noi,

GORDON • Inghilterra

Il London Dry Gin per il post-partita 6

BOMBAY SAPPHIRE • Inghilterra

London Dry rotondo e persistente, a tratti celeste 7

TANQUERAY • Inghilterra

London Dry, quello con la bottiglia verde 7

TANQUERAY ALCOHOL FREE • Inghilterra

Zero gradi, ma 20 punti sulla patente. 6

MORELLI BOTANICO • Italia

Meglio un timo in camomilla, che un rosmarino all'uscio 9

APIUM • Inghilterra

London Dry, delicato e leggero, con spunti di lavanda 8

GIN ALTERNATIVE NON ALCHOLIC • Francia

Je suis francese, parecchio francese 8

MAGIANTOSA • Italia

Sospinto dallo Scirocco sui pendii dell'Etna, un vulcano di sapori in un vaso di ceramica 8

VALLOMBROSA • Italia

Dal sollazzo della congregazione Benedettina, il gin delle nostre colline 9

GIN MARE • Spagna

Oliva, Arancia, Rosmarino e Timo. Classico Mediterraneo 9

HENDRICK'S • Scozia

Ginepro e Pepe Nero, un gin dal cuore impavido 9

J.BERRY • Italia

Il più dry dalle botaniche Mugellesi, gasse aperto e orecchinterra 8

ROKU • Giappone

In giapponese significa "6", le botaniche orientali usate per farlo. In tutto sono 8 9

GIN MEDITERRANEO • Italia

Gin Aretino, agrumato, bilanciato e floreale 9

DIN'S GIN ROCK SALT • Italia

Anima selvaggia della Toscana labronica con lacrime di sale di Volterra 9



BLACK TOMATO • Olanda

Gin ai pomodori neri di Sicilia fatti (come da tradizione) in Olanda _____ 9

AKORI • Spagna

Elementi botanici esotici di ispirazione Giapponese. "Gino, vo in Giappone!" "...Banzai!" _____ 9

GIN AUX AGRUMES • Francia

Che sia agrumato non è una novità. "Gino, vo in Francia" "...Au-revoir!" _____ 9

VOTANIKON • Grecia

Con 20 Botaniche botaniche dal Peloponneso e dintorni. Senti com'è 'sto Gin. _____ 9

LIND & LIME • Scozia

Un gin tutto pepe, maledetti scozzesi! _____ 10

XORIGUER • Minorca

Senza lottare contro troppi mulini al vento, un'unica botanica: il ginepro dei Pirenei. _____ 9

FARMER'S • Stati Uniti d'America

Organico e con tutta la filiera tracciata. Ma ancora non sanno cosa sia un chilometro _____ 9

AMAZZONI • Brasile

Vinsero battaglie grazie alla loro distilleria _____ 9

CROSS KEYS • Lettonia

Camomilla, boccioli di tiglio e rosmarino. Botaniche naturali messe in Riga _____ 9

GIN DI PUGLIA • Italia

Dal tacco dello stivale, il Gin all'olio d'Oliva. La scriviamo? Ok... ExtraverGin. _____ 9

JAISALMER • India

Dalla patria di tutte le spezie, maremma Himalaya che gin _____ 9

HARA HORN PINK GIN • Norvegia

Tutte le essenze dei lamponi, agrumi e fiori norvegesi _____ 9

GIN DI FAVIGNANA • Italia

Botaniche selvatiche da una gemma del Mediterraneo. Un solco nel cuore _____ 9

WABI GIN • Giappone

Botaniche dal sud del Giappone. Profumato, raffinato, completo. Un gin atomico. _____ 10

MALFY ROSA • Italia

La freschezza del pompelmo amalfitano direttamente dal Piemonte _____ 9

GIN DEL PROFESSORE "A LA MADAME" • Italia

Cosa c'è dietro la curva? Un gin dal carattere incredibile, non buttare via nulla! _____ 9



SÒNG CÀI • Vietnam

Te lo sai? Gin dall'aroma adorabile. Perché no, anche al mattino _____ 10

MORELLI ZAFFERANO • Italia

Forte, elegante ed aromatico, quasi Pendente al giallo. _____ 10

LYNG • Norvegia

Botanico in maniera Boreale. _____ 10

OLD TOM GIN WINESTILLERY • Italia

Morbido e rotondo come le colline del Chianti _____ 10

CLANDESTINO • Italia

Dall'Emilia di nascosto ma senza paranoie _____ 10

LUZ AL LIMONE • Italia

Nove botaniche trentine e la freschezza del Limone del Garda. Aurora Boreale _____ 10

MEDITERRANEO BARRELED • Italia

L'altro Mediterraneo, portato a Cortona per 100 giorni in botti di Rovere _____ 12

MONKEY 47 DRY GIN • Germania

47 sono le botaniche usate per un tripudio di Boscaglia _____ 12

ELEPHANT • Germania

Sentori di Artemisia, Bucco e Baobab contro il bracconaggio _____ 12

ILLUSIONIST • Germania

Floreale, Fruttato, Agrumato. "Gin Salabim". _____ 12

THE OLD ENGLISH • Inghilterra

Sta nella bottiglia di champagne, ma non lo fa per darsi un tono. Vera tradizione _____ 9

BITURGIN • Italia

Camomilla, carciofo e bardana: il gin del Borgo _____ 9

HARA HORN CASK AGED • Norvegia

Invecchiato in botti di sherry oloroso. C'è pure una montagna con lo stesso nome. Sì, e poi? _____ 9

SCAPE GRACE BLACK GIN • Nuova Zelanda

Acqua meteorica per un gin naturalmente nero _____ 10

VOLCANO ROSÉ • Italia

Un ottimo gin che non ti somiglia pe' gniente _____ 10

BAREKSTEN BOTANICAL GIN • Norvegia

Tutte le essenze delle foreste norvegesi... Odino, com'è bõno! _____ 10



Gin

4 di 4

KI NO BI KYOTO DRY GIN • Giappone

Agrumi, Thè, Fiori tagliati con la purissima acqua Fushimi. E Sticazzi. _____ 12

PORCELAIN SHANGHAI DRY GIN • Cina

Bacche di Goji, Pepe di Sichuan e Ginepro della Mongolia. Koniginwa. _____ 12

BIMBER KUMQUAT • Inghilterra

Dal frutto del celebre mandarino cinese, un gin da incoronare. _____ 13

GG
GinGin
Gin Gin
**Ricoprimi
dibaci** JJ



Componi il tuo Americano come preferisci:

1 Scegli il Vermut **2** Scegli il Bitter **3** Fatto! (Alla soda ci pensiamo noi) _____ 10

Oppure scegli il Classico: Martini, Campari & Soda _____ 6

1. Vermut

COCCHI • AMARO DOPO TEATRO • Italia, Torino (TO)

Artemisia, Rabarbaro e un Tocco di Barolo Chinato. Sipario.

FRED JERBIS • VERMUT 16 CHERRY BARREL • Italia, Polcenigo (PN)

16 Botaniche Italiane e affinamento in Botti di Ciliegio. Uno tira l'altro.

PODERE DELA BRUCIATA • NEPO • Italia, Montepulciano (SI)

Dal 1600, tra infusi, estratti di erbe, il Vermut dal potere sopranNaturale

LILLET • VERMOUTH ROUGE • Francia

China, Rabarbaro e Frutta Rossa. Ça va sans dire!

LILLET • VERMOUTH BLANC • Francia

Miele, Resina di Pino e Arance Candite. Allez le Blanc!

CARLO ALBERTO • ROSSO RISERVA • Italia, Torino (TO)

Vermut Regale. Tiene una Fava Tonka, Ciliegia, Menta e Achillea

CARLO ALBERTO • BIANCO RISERVA • Italia, Torino (TO)

25 Erbe Spezie e una Dolcezza di Lunga Durata al Chiaro di Luna

OPIFICIO ITALYA 1861 • VERMOUTH ROSSO • Italia, Reggio Emilia (RE)

Ricco di spezie e profumatissimo, sotoc'mel

DOLIN • VERMOUTH DE CHMBÈRY ROUGE • Francia

54 botaniche alpine raccolte a manella. Almeno diamogli soddisfazione

NATURALE • VERMOUTH ORANGE • Italia, Modica (RG)

Naturalissimo e orangissimo. Dalla Sicilia il vermut che non puoi rifiutare

MULASSANO • VERMOUTH ROSSO • Italia, Torino (TO)

Speziato ed erbaceo dai salotti della Torino del '900

THE JIGGER SOCIETY • VERMOUTH ROSSO • Italia, Reggio Emilia (RE)

Asse Emilia Piemonte, spezie, amore e rivoluzione

MARGOT • VERMOUTH BIANCO • Italia, Mantova (MN)

Un misto mango-papaya, per una robba esotica.

***I bitter sono di là* **

Componi il tuo Americano come preferisci:

1 Scegli il Vermut **2** Scegli il Bitter **3** Fatto! (Alla soda ci pensiamo noi) _____ 10

Oppure scegli il Classico: Martini, Campari & Soda _____ 6

2. Bitter

FRED JERBIS • BITTER 34 • Italia, Polcenigo (PN)

Angelica, Genziana e altre 32 botaniche. Gusto Erbaceo e Agrumato

FRANCO CAVALLERO • BITTERANZA • Italia, Scursolengo (AT)

Arancia dolce, rabarbaro e pompelmo. Nella latta con sostanza

VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE • ROGER • Italia, Montalto Uffugo (CS)

Limoni, Arance e Bergamotti. Un tuffo 'nta Calabria rurale

MEYER'S BITTER • AMARO • Germania

Direttamente dal 18° secolo, il bitter aromatico che ti rimette al mondo.

CARLO ALERTO • BITTER ROUGE! • BIANCO • Italia, Torino (TO)

Il savoir faire liquoristico Torinese, Ciliegia, Frutta Estiva ed Erbe Selvatiche

NATURALE • BITTER • Italia, Modica (RG)

Naturalissimo e indigenissimo. Dalla Sicilia il bitter che non puoi rifiutare

PODERE DELLA BRUCIATA • ATLANTE • Italia, Montepulciano (SI)

Un giro del mondo intorno al bitter

Vodka

	Liscia	Cocktail
SMIRNOFF • Russia _____	3	6
VKA ORGANIC VODKA • Italia _____	5	10
BELVEDERE • Polonia _____	7	11
ABSOLUT • USA _____	4	7
ETNA • Italia _____	5	10

Whisky

TALISKER SKYE • SINGLE MALT SCOTCH WHISKY • Scozia _____	8
CAOL ILA AGED 12 YEARS • ISLAY SINGLE MALT WHISKY • Scozia _____	9
NIKKA FROM THE BARREL • Giappone _____	10
JAMESON IRISH WHISKEY • Irlanda _____	5
JACK DANIEL'S • TENNESSEE WHISKEY • USA _____	4
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY • USA _____	5
WILD TURKEY • RYE WHISKEY • USA _____	5
REDEMPTION • RYE WHISKEY • USA _____	7
FOUR ROSES • BOURBON WHISKEY • USA _____	5
BUFFALO TRACE • BOURBON WHISKEY • USA _____	7



= Birra Artigianale



Rum

DON PAPA BAROKO • Filippine	8
PLANTATION ORIGINAL DARK • Caraibi	7
KRAKEN BLACK SPICED • Caraibi	5
ZACAPA 23 • Guatemala	8
J.BALLY AMBRÉ AGRICOLE • Caraibi	7
PAMPERO DARK • Venezuela	3
PAMPERO BLANCO • Venezuela	3
HAVANA 3 BLANCO • Cuba	4
FOUR ROSES • BOURBON WHISKEY • USA	5
BUFFALO TRACE • BOURBON WHISKEY • USA	7
THE BUSH MANGO • Caraibi	5
MATSALEM 7 • Cuba	5
TAKAMAKA EXTRA NOIR • Seychelles	5
DIPLOMATICO • Venezuela	6
TIKI LOVERS DARK RUM • Giamaica	5
TIKI LOVERS PINEAPPLE • Giamaica	5



= Birra Artigianale



Amari & Co.

Artigianali

JEFFERSON • AMARO • Italia, Calabria Agrumato _____	5
FRED JERBIS • AMARO • Italia, Friuli Venezia Giulia Erbaceo _____	4
ARANCIA MORELLI • AMARO • Toscana Con forti note di arancia _____	4
ZIARÙ LIQUIRIZIA • LIQUORE • Italia, Sardegna Liquore alla liquirizia _____	4
VIGNALE • AMARO • Italia, Liguria Erbaceo e Delicato _____	4
AMARO RUBINO • AMARO • Italia, Lombardia Con note dolci di Miele e Camomilla _____	5
FRACK • AMARO • Italia, Calabria Equilibrato _____	5
ANTONELLI • AMARTE • Italia, Toscana Carciofo e Camomilla _____	4

I classici _____ 3

JAGERMAISTER
AMARO DEL CAPO
AMARO MONTENEGRO
LIMONCELLO
SAMBUCA
CYNAR
FERNET BRANCA
BRAULIO

*“ Sì grazie,
comelavita ”*

